

## Cómo fabricamos la levadura para vino de Pinnacle...

### PASO 1 Preparación de materias primas

#### El cultivo puro de levadura

El proceso de producción comienza con un cultivo puro de levadura para vino, sembrada en pendientes nutrientes en condiciones estériles en el Centro Técnico y Científico de AB Biotek. Después, este cultivo puro se transfiere al laboratorio de control de calidad en una fábrica de levadura para vino de AB Biotek.

### PASO 2 Producción de levadura en grano

#### El inóculo

El cultivo puro se inocula en el fermentador de semillas, que contiene mosto esterilizado y otros nutrientes. El mosto, una fuente rica de azúcares esenciales para el crecimiento de las células, se obtiene a partir de melaza de caña de azúcar clarificada. Una vez que el inóculo ha crecido hasta alcanzar el número deseado de células, se transfiere al fermentador principal.

### PASO 3 Fermentación

Una vez en el fermentador principal, la levadura se alimenta de melaza estéril, nutrientes y oxígeno en una proporción regulada para garantizar un crecimiento óptimo.

### PASO 4 Separación y lavado

Al final de la fermentación, la levadura se cosecha de la preparación utilizando separadores centrífugos y, después, se enfría a  $<4^{\circ}\text{C}$ . Ahora, la levadura tiene una suspensión ligera de color cremoso con un ~20 % de sólidos denominada levadura en crema.

### PASO 5 Desección y secado

La levadura en crema se deseca primero formando una especie de migas con alrededor de un 30-34 % de sólidos usando una prensa de filtro o un tambor con filtro rotativo de vacío. Después, la levadura desmigada se extrude y se seca en un secadero de lecho fluidificado con aire deshumidificado.

### PASO 6 Empaquetado y almacenamiento

La levadura seca con  $>93\%$  de sólidos se enfría tras el secado y, a continuación, se envasa en packs al vacío lo más rápido posible para minimizar el contacto con el oxígeno y la exposición a la humedad. Los packs envasados al vacío garantizan la impermeabilidad al oxígeno y a la humedad durante la vida útil del producto.

